SEBP

CFi

+ Matériels de froid et de fermentation

Cooling equipment

Toutes les solutions + la vôtre

Un équipementier indépendant au service des boulangers et des pâtissiers

Créée en 2004, la société SEBP est une filiale du groupe anglais AGA BAKERY, leader sur le marché des équipements agroalimentaires, en Europe et aux Etats-Unis. SEBP est un équipementier généraliste qui conçoit, fabrique et fournit du matériel et des solutions pour équiper les boulangeries et les pâtisseries, de machines de préparation, de fours à pains et de machines de froid.

An independent equipment company for bakers and pastry makers

Founded in 2004, the SEBP company is a subsidiary of the English group AGA BAKERY, leader on the market of food equipment in Europe and the United States. SEBP creates and builds all sorts of equipment for bakeries and pastry shops such as dough mixers, dough transformation machines, cold storage and fermentation equipment, ovens and cooking equipment.

3 spécialistes aux savoir-faire reconnus

SEBP résulte du regroupement de trois entreprises françaises d'équipements pour les boulangeries et les pâtisseries, chacune spécialiste dans son domaine.

3 specialists with recognized know-how

SEBP is the result of a consolidation of three French companies specialized in equipment for bakeries and pastry shops, each one in a specific sector.

SEBP – Bertrand – puma

Intègre toute la phase "préparation" en proposant diverses machines dont les fonctions vont du pétrin au façonnage.

Integrating the whole preparation stage by offering different machines from dough mixing to forming.

SEBP – CFi

Fabrique et commercialise des matériels pour le froid : fermentation, conservation, surgélation.

Building and commercialising cold storage equipment: fermentation, preservation and freezing.

SEBP – Pavailler

Equipe depuis 1946 les fournils des boulangers et des pâtissiers, en fours à pains.

We have been equipping bakery and pastry workshops with bread ovens since 1946.

Sommaire

Summary

4 **Armoires de Fermentation contrôlée**
Proofing cabinets

6 **Chambres de fermentation contrôlée**
Retarder proofers

8 **Refroidisseurs d'eau**
Water chillers

10 **Surgélateurs conservateurs**
Blast freezers-conservers

11 **Cellules de surgélation et refroidisemment rapide positif**
Blast freezing cabinets

12 **Chambres de conservation positive et négative**
Positive and negative temperature cold rooms

13 **Chambres de conservation positive**
Positive temperature cold rooms

14 **Chambres de conservation négative**
Negative temperature cold rooms

15 **Armoires de conservation positive**
Positive refrigerated cabinets

16 **Conservateurs négatifs**
Negative temperature cabinets

17 **Tours pâtissiers réfrigérés**
Cooling tables

18 **Pousse sous four - Fermentation contrôlée**
Oven support - Retarder prover

ZA Lavaveix-les-Mines - 23150 AHUN (France)
Tél. +33 (0) 555 625 770 - Fax +33 (0) 555 625 148
E-mail : cfi@sebp.fr - www.sebp.fr

Armoires pâtissières et mixtes
Gamme Tourmaline

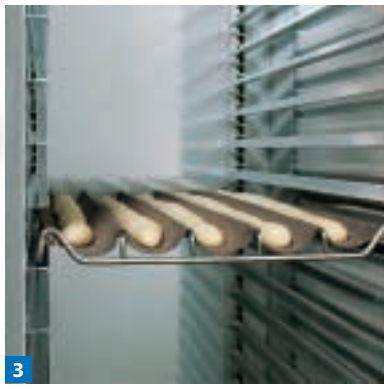
Cabinets for pastry and bakery applications - Tourmaline Range

Tourmaline 30

Tourmaline 28 C2

1

2


3

❍ option – *option* ● standard - *standard* *hauteur avec groupe - *height with cold unit*

	TOURMALINE 22	TOURMALINE 30	TOURMALINE 60	TOURMALINE 28 C2	TOURMALINE 56 C2	TOURMALINE 27 - 48	TOURMALINE 27 - 68	TOURMALINE 24 C2 48	TOURMALINE 24 C2 68
Taille des supports (mm) *Pans size (mm)*	400x600	400x600	600x400	400x600	600x400	400x800	600x800	400x800	600x800
Nbre de niveaux *Levels nb.*	22	30	30	28	28	27	27	24	24
Nbre de supports par niveau *Pans nb per level*	1	1	2	1	2	1	1	1	1
Nbre total de supports *Total pans nb.*	22	30	60	28	56	27	27	24	24
Hygrométrie *Hygrometry*	❍	❍	❍	❍	❍	●	●	●	●
int/ext inox *Stainless steel int/ext*	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍
Porte vitrée *Glazed door*	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍
Nbre de portillons *Doors nb.*	1	1	1	2	2	1	1	2	2
Nbre de groupes Cold units nb.	1	1	1	2	2	1	1	2	2
Dimensions LxPxH* (mm) *Dimensions WxDxH* (mm)*	660x880x2120	660x880x2480	820x1110x2480	660x880x2408	820x1110x2480	660x1110x2480	820x1110x2520	660x1110x2437	820x1110x2480
Puis. élec. sans hygrométrie *Electrical power without hygrometry (kW)*	0,6	0,6	1,1	1,1	1,1				
Puis. élec. avec hygrométrie *Electrical power with hygrometry(kW)*	0,9	0,9	1,3	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
Poids (kg) *Weight (kg)*	200	250	300	250	300	280	300	280	320

Armoires boulangères Gamme B

Cabinets for bakery applications B Range

B 108

❍ option – *option* ● standard - *standard* *hauteur avec groupe - *height with cold unit*

	B 78	B 88	B 108	B 128
Taille des supports (mm) *Pans size (mm)*	700x800	800x800	1000x800	1200x800
Nbre de niveaux *Levels nb.*	20	20	20	20
Nbre de supports par niveau *Pans nb per level*	1	1	1	1
Nbre total de supports *Total pans nb.*	20	20	20	20
Hygrométrie *Hygrometry*	●	●	●	●
int/ext inox *Stainless steel int/ext*	❍	❍	❍	❍
Porte vitrée *Glazed door*	❍	❍	❍	❍
Nbre de portes *Doors nb.*	1	1	2	2
Nbre de groupes frigorifiques *Cold units nb.*	1	1	1	1
Dimensions LxPxH* (mm) *Dimensions WxDxH* (mm)*	920x1110x2520	1020x1110x2520	1270x1110x2520	1470x1110x2520
Puissance électrique (kW) *Electrical power (kW)*	1,6	1,6	1,6	1,6
Poids (kg) *Weight (kg)*	300	300	300	360

1 Nettoyage facile du joint de porte
Easy washing and maintenance of door gasket

2 Tableau de commande simple et ergonomique
Ergonomic and easy to use control panel

3 Circulation d'air homogène glissière en inox
Homogeneous air flow, stainless steel side rails

4 Option de porte vitrée
Glazed door as an option

5 Rappel pratique du mode d'emploi
Reminder for using instructions

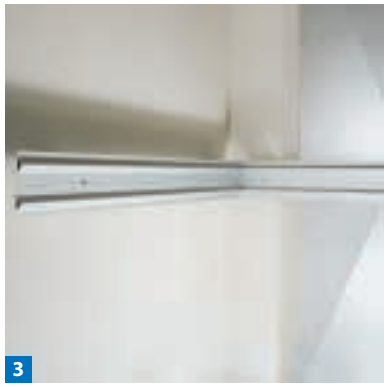
6 Angles arrondis pour une meilleure hygiène
Round interior angles for easier washing and better hygiene

7 Assemblage des panneaux par crochets excentriques
Easy assembly of the panels by hook system

Gamme Aigue Marine

Aigue Marine range

Aigue Marine 48 1 AP + Aigue Marine 1 APS
(version inox - *stainless steel version*)



1 **Profil exclusif d'assemblage des panneaux**
Exclusive design of panel profile

2 **Charnière hélicoïdale fait remonter la porte à l'ouverture et absorbe les dénivelés du sol**
Helicoidal hinges for an easy opening

3 **Rampes intérieures de protection**
Inside protection rails

4 **Evaporateurs adaptés à tout type de panification**
Evaporators designed to match any type of bread-making

5 **Prémontage des équipements**
Factory pre-assembly of the cooling divices

6 **Angles intérieurs arrondis pour une meilleure hygiène**
Rounded angles for a better hygiene

7 **Assemblage des panneaux par crochets excentriques**
Easy assembly of the panels by hook system

8 **Protection de porte à l'intérieur et à l'extérieur**
Inside and outside door protection

Gamme Aigue Marine

Aigue Marine range

Aigue Marine 700 2 BP
(version standard - standard version)

9

10

11

9 Poignée extérieure(9) et
10 Poignée intérieure (10)
avec élément réfléchissant
Interior and exterior door handle

11 Semelles de maintien
des panneaux au sol et
empêche les infiltrations d'eau
Panel base avoiding water accumulation

❍ option – *option*
Pour les dimensions et puissance électrique de chaque modèle, se reporter à la fiche technique
For dimensions and electrical power of each model, please refer to specification sheet

	AIGUE MARINE 700	AIGUE MARINE 800	AIGUE MARINE 1000	AIGUE MARINE 1200	AIGUE MARINE 48	AIGUE MARINE 68	AIGUE MARINE 88
Type de supports *Grids or baking trays*	Grilles *Grids*	Grilles *Grids*	Grilles *Grids*	Grilles *Grids*	Filets de cuisson *Baking trays*	Filets de cuisson *Baking trays*	Filets de cuisson *Baking trays*
Dimensions supports (mm) *Trays dimensions (mm)*	700x800	800x800	1000x700 1000x800	1200x700 1200x800	400x800	600x800	800x800 750x900 800x880
Nbre de chariots par cellule *Trolleys nb. per cell*	1 à 4	1 à 6	1 à 6	1 à 6	1 à 4	1 à 8	1 à 10
Dimensions des chariots LxPxH (mm) *Trolleys dimensions (mm)*	860x705x1880	860x805x1880	1060x705x1880 1060x805x1880	1260x705x1880 1260x805x1880	480x870x1880	680x870x1880	870x910x1880
Intérieur inox *Stainless steel interior*	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍
int/ext inox *Stainless steel int/ext*	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍
Porte vitrée *Glazed door*	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍
Sol isolé *Insulated floor*	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍

Refroidisseurs à coulée continue Gamme Quartz

Continuous flow water chillers - Quartz range

RCD 120

1 **Double serpentin**
Double cooling system

Vue intérieure - *Inside view*

Doseur mélangeur - *Water meter and mixer*

* valeurs indicatives données pour une température ambiante de +25°C et une température d'entrée d'eau de +20°C
data given as a guideline for a room temperature of + 25°C and an inlet water temperature of +20°C

	RCS 45	RCS 60	RCS 90	RCD 120	RCD 180
Production horaire (litres)* *Hourly output (liters)**	45	60	90	120	180
Type de cuve *Tank type*	Simple *Single*	Simple *Single*	Simple *Single*	Double *Double*	Double *Double*
Dimensions LxPxH (mm) *Dimensions WxDxH (mm)*	905x590x975	905x590x975	995x720x1135	1305x590x975	1405x720x1135
Poids sans eau (kg) *Weight w/o water (kg)*	110	110	175	175	225
Puissance électrique (kW) *Electrical power (kW)*	0,5	0,7	0,9	1	1,25

Refroidisseurs à accumulation Gamme RE

Accumulation water chillers - RE range

RE 60

1

2

3

1 **Serpentin de qualité alimentaire**
Food quality equipment

2 **Pompe de tirage intégrée (en option sur RE 60) et tableau de commande indépendant (intégré sur RE 60)**
Pump and remote control panel

3 **Support mural pour RE 60 et RE 120**
Wall stand for RE 60 and RE 120

4 **Option réchauffeur**
Electric heater

* valeurs indicatives données pour une température d'entrée d'eau de +18°C
data given as a guideline for an inlet water temperature of +18°C

	RE 60	RE 120	RE 200	RE 400
Production horaire (litres)* *Hourly output (liters)**	60	120	200	400
Pompe *Pump*	Sans *Without*	Avec *With*	Avec *With*	Avec *With*
Capacité de la cuve (litres) *Tank capacity (liters)*	90	150	280	500
Dimensions LxPxH (mm) *Dimensions WxDxH (mm)*	670x480x990	820x600x1070	1020x685x1160	1270x895x1530
Poids sans eau (kg) *Weight w/o water (kg)*	60	120	160	300
Puissance électrique (kW) *Electrical power (kW)*	0,6	1	1,3	1,8

Surgélateurs conservateurs Gamme CS

Blast freezers-conservers CS range

CS4C - 400

1 Volet d'air entre surgélation et conservation
Air flapping shield between blast freezer and conserver

2 Intérieur inox
Interior panels in 18/8 stainless steel

3 Livré avec pieds de 150mm
Delivered with feet (150mm)

4 Panneaux épaisseur 110mm
Panels thickness 110mm

5 Sonde à piquer chauffante
Heated temperature probe for product freezing measurement

6 Ventilateurs de reprise d'air pour une parfaite homogénéïté de température
Complementary fan inside for better temperature homogeneity

7 Angles arrondis pour une meilleure hygiène
Rounded angles for a better hygiene

8 Glissières en inox
Stainless steel slide rails

9 Tableau vertical pour une meilleure utilisation et maintenance
Vertical panel for easier maintenance and use

10 Groupe SCROLL avec caréné et silencieux (insonorisé)
Silent SCROLL engine system

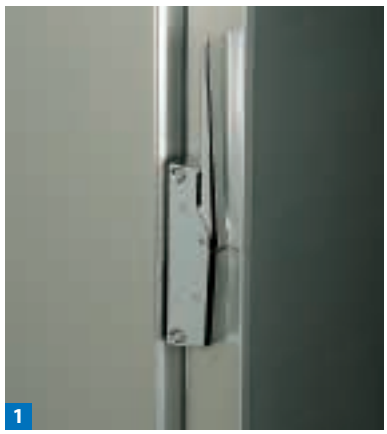
	CSU	CS2C	CS4C	CS6C	CS8C	CS10C	CSU	CS2C	CS4C	CS6C	CS8C	CS10C
Entrée *Entry*	400	400	400	400	400	400	600	600	600	600	600	600
Prondeur intérieure *Interior depth*	600	600	600	600	600	600	800	800	800	800	800	800
Capacité surgélation (plaques 400x600) *Blast freezing capacity (pans 400x600)*	9	9	9	9	9	9	18	18	18	18	18	18
Nbre de supports par niveau *Pans nb. per level*	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Sens d'entrée des supports *Entry size of trays*	400	400	400	400	400	400	600	600	600	600	600	600
Nbre de portes surgélation *Blast freezer doors nb.*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Capacité conservation (plaques 400x600) *Conservation capacity (pans 400x600)*	0	18	36	54	72	90	0	36	72	108	144	180
Nbre de portes conservation *Conserver doors nb.*	0	2	4	6	8	10	0	2	4	6	8	10
Dimensions LxPxH (mm) *Dimensions WxDxH (mm)*	1210x830 x2250	1790x830 x2250	2370x830 x2250	2950x830 x2250	3530x830 x2250	4110x830 x2250	1410x1030 x2250	2190x1030 x2250	2970x1030 x2250	3750x1030 x2250	4530x1030 x2250	5310x1030 x2250
Puissance électrique (kW) *Electrical power (kW)*	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3
Groupe SCROLL silencieux	3 CV	3 CV	3 CV	3 CV	3 CV	3 CV	4 CV	4 CV	4 CV	4 CV	4 CV	4 CV
Poids (kg) *Weight (kg)*	400	530	630	730	830	930	450	650	830	1010	1190	1370

Cellules de surgélation et refroidissement rapide positif Gamme CSR

Blast freezing cabinets - CSR range

CSR 8S

CSR 4S



1

2

1 **Poignée de porte ergonomique**
Ergonomic door handle

2 **Vue de détail des glissières**
Slide rails detail view

2a **Echelles mixtes pâtissières et gastro**
Pastry and catering use

3 **Intérieur et extérieur en inox**
Interior and exterior panels in 18/8 stainless steel

4 **Double cycle d'utilisation avec retour automatique en conservation**
Freezing and preservation use

	CSR 4S	CSR 8S	CSR 20S
Capacité surgélation (plaques 600x400) *Blast freezing capacity (pans 600x400)*	4	8	20
Nbre de supports par niveau *Pans nb per level*	1	1	2
Capacité de surgélation (kg/cycle) *Freezing capacity (kg/cycle)*	7,2	10,8	26,6
Capacité de refroidissement rapide (kg/cycle) *Quick cooling performances*	14,4	18	43,2
Dimensions LxPxH (mm) *Dimensions WxDxH (mm)*	790x865x1200	790x865x1560	790x1265x1850
Puissance électrique (kW) *Electrical power (kW)*	0,9	1,5	2,4
Poids nets (kg) *Weight (kg)*	200	250	300

Chambres de conservation positive et négative

Positive and negative temperature cold rooms

1 **Rayonnage intérieur et éclairage**
Inside shelves and lighting

2 **Rideau à lanières en standard sur les négatives**
Curtain for a better insulation

3 **Joint racleur de porte pour une bonne étanchéité**
Door scraper for an efficient sealing

4 **Assemblage facile des panneaux par crochets excentriques**
Panels easy assembly

5 **Renforts de structures des panneaux**
Panels reinforced

6 **Enregistreur de température en standard à partir de 10 m³**
Temperature disk recorder (included 10 m³)

7 **Angles intérieurs arrondis pour une meilleure hygiène**
Round interior angles for a easier washing and better hygiene

8 **Porte réversible**
Right or left hinged door on request

9 **Epaisseur panneaux : 60 mm en positif et 90 mm en négatif**
Panels thickness: 60 mm for positive T°C and 90 mm for negative T°C

10 **Hauteur 2 m ou 2,40 m intérieur en standard**
Inside standard height 2 m or 2,4 m

11 **Profil exclusif d'assemblage des panneaux**
Exclusive design of panel profile

1

2

3

4

5

Chambres de conservation positive

Positive temperature cold rooms

Chambre de conservation Positive sans sol - Hauteur intérieure 2,4 m

Positive temperature cold rooms without floor - Interior height 2,4 m

Longueur extérieure en mètre - *Exterior length in meter*	Equipement Frigorifique	Largeur extérieure en mètre - *Exterior width in meter*														Longueur intérieure en mètre - *Interior length in meter.*
		1,842	2,032	2,222	2,412	2,602	2,792	2,982	3,172	3,362	3,552	3,742	3,932	4,122	4,312	
1,272	Equipement Froid PCR224 430	B1 4,8m³	C1 5,3m³	D1 5,8m³	E1 6,4m³											1,15
1,462		B2 5,6m³	C2 6,2m³	D2 6,8m³	E2 7,4m³	F2 8m³	G2 8,6m³	H2 9,3m³	I2 9,9m³							1,34
1,652		B3 6,4m³	C3 7,1m³	D3 7,8m³	E3 8,5m³	F3 9,2m³	G3 9,9m³	H3 10,6m³	I3 11,3m³							1,53
1,842	Equipement froid PCR224 431	B4 7,1m³	C4 7,9m³	D4 8,7m³	E4 9,5m³	F4 10,3m³	G4 11,1m³	H4 11,9m³	I4 12,7m³	J4 13,4m³	K4 14,2m³					1,72
2,032			C5 8,8m³	D5 9,7m³	E5 10,6m³	F5 11,4m³	G5 12,3m³	H5 13,2m³	I5 14,1m³	J5 14,9m³	K5 15,8m³	L5 16,7m³	M5 17,5m³			1,91
2,222	Equipement froid PCR224 432			D6 10,6m³	E6 11,6m³	F6 12,6m³	G6 13,5m³	H6 14,5m³	I6 15,5m³	J6 16,4m³	K6 17,4m³	L6 18,3m³	M6 19,3m³	N6 20,2m³	O6 21,2m³	2,10
2,412					E7 12,7m³	F7 13,7m³	G7 14,8m³	H7 15,8m³	I7 16,9m³	J7 17,9m³	K7 18,9m³	L7 20m³	M7 21m³	N7 22,1m³	O7 23,1m³	2,29
2,602	Equipement froid PCR224 433					F8 14,8m³	G8 16m³	H8 17,1m³	I8 18,2m³	J8 19,4m³	K8 20,5m³	L8 21,7m³	M8 22,8m³	N8 23,9m³	O8 25,1m³	2,48
2,792	Equipement froid PCR224 434						G9 17,2m³	H9 18,4m³	I9 19,6m³	J9 20,9m³	K9 22,1m³	L9 23,3m³	M9 24,5m³	N9 25,8m³	O9 27m³	2,67
2,982								H10 19,7m³	I10 21m³	J10 22,4m³	K10 23,7m³	L10 25m³	M10 26,3m³	N10 27,6m³	O10 28,9m³	2,86
3,172	Equipement froid PCR224 435								I11 22,4m³	J11 23,8m³	K11 25,2m³	L11 26,6m³	M11 28m³	N11 29,4m³	O11 30,8m³	3,05
3,362										J12 25m³	K12 26,8m³	L12 28,3m³	M12 29,8m³	N12 31,3m³	O12 32,7m³	3,24
3,552	Equipement froid PCR224 436										K13 28,4m³	L13 29,9m³	M13 31,5m³	N13 33,1m³		3,43
	Equipement Frigorifique	1,72	1,91	2,10	2,29	2,48	2,67	2,86	3,05	3,24	3,43	3,62	3,81	4,00	4,19	
		Largeur intérieure en mètre - *Interior width in meter*														

Chambre de conservation Positive sans sol - Hauteur intérieure 2,0 m

Positive temperature cold rooms without floor - Interior height 2,0 m

Longueur extérieure en mètre - *Exterior length in meter*	Equipement Frigorifique	Largeur extérieure en mètre - *Exterior width in meter*														Longueur intérieure en mètre - *Interior length in meter.*
		1,842	2,032	2,222	2,412	2,602	2,792	2,982	3,172	3,362	3,552	3,742	3,932	4,122	4,312	
1,272	Equipement Froid PCR224 437	B1 4m³	C1 4,4m³	D1 4,8m³	E1 5,3m³											1,15
1,462		B2 4,6m³	C2 5,1m³	D2 5,6m³	E2 6,2m³	F2 6,7m³	G2 7,2m³	H2 7,7m³	I2 8,2m³							1,34
1,652		B3 5,3m³	C3 5,9m³	D3 6,4m³	E3 7m³	F3 7,6m³	G3 8,2m³	H3 8,8m³	I3 9,4m³							1,53
1,842	Equipement froid PCR224 430	B4 5,9m³	C4 6,6m³	D4 7,2m³	E4 7,9m³	F4 8,5m³	G4 9,2m³	H4 9,9m³	I4 10,5m³	J4 11,2m³	K4 11,8m³					1,72
2,032			C5 7,3m³	D5 8m³	E5 8,8m³	F5 9,5m³	G5 10,2m³	H5 10,9m³	I5 11,7m³	J5 12,4m³	K5 13,1m³	L5 13,9m³	M5 14,6m³			1,91
2,222	Equipement froid PCR224 431			D6 8,8m³	E6 9,6m³	F6 10,4m³	G6 11,2m³	H6 12m³	I6 12,8m³	J6 13,6m³	K6 14,4m³	L6 15,2m³	M6 16m³	N6 16,8m³	O6 17,6m³	2,10
2,412					E7 10,5m³	F7 11,4m³	G7 12,2m³	H7 13,1m³	I7 14m³	J7 14,9m³	K7 15,7m³	L7 16,6m³	M7 17,5m³	N7 18,3m³	O7 19,2m³	2,29
2,602	Equipement froid PCR224 432					F8 12,3m³	G8 13,3m³	H8 14,2m³	I8 15,2m³	J8 16,1m³	K8 17m³	L8 18m³	M8 18,9m³	N8 19,9m³	O8 20,8m³	2,48
2,792	Equipement froid PCR224 433						G9 14,3m³	H9 15,3m³	I9 16,3m³	J9 17,3m³	K9 18,3m³	L9 19,4m³	M9 20,4m³	N9 21,4m³	O9 22,4m³	2,67
2,982								H10 16,4m³	I10 17,5m³	J10 18,6m³	K10 19,6m³	L10 20,7m³	M10 21,8m³	N10 22,9m³	O10 24m³	2,86
3,172	Equipement froid PCR224 434								I11 18,6m³	J11 19,8m³	K11 20,9m³	L11 22,1m³	M11 23,3m³	N11 24,4m³	O11 25,6m³	3,05
3,362										J12 21m³	K12 22,3m³	L12 23,5m³	M12 24,7m³	N12 25,9m³	O12 27,2m³	3,24
3,552	Equipement froid PCR224 435										K13 23,6m³	L13 24,9m³	M13 26,2m³	N13 27,5m³		3,43
	Equipement Frigorifique	1,72	1,91	2,10	2,29	2,48	2,67	2,86	3,05	3,24	3,43	3,62	3,81	4,00	4,19	
		Largeur intérieure en mètre - *Interior width in meter*														

Chambres de conservation négative

Negative temperature cold rooms

Chambre de conservation Négative avec sol. Hauteur intérieure 2,4 m

Positive temperature cold rooms without floor. Interior height 2,4 m

Equipement Frigorifique	Largeur extérieure en mètre - *Exterior width in meter*														
	1,902	2,092	2,282	2,4172	2,662	2,852	3,042	3,232	3,422	3,612	3,802	3,992	4,182	4,372	
1,332	B1 4,8m³	C1 5,3m³	D1 5,8m³	E1 6,4m³											1,15
1,522	B2 5,6m³	C2 6,2m³	D2 6,8m³	E2 7,4m³	F2 8m³	G2 8,6m³	H2 9,3m³	I2 9,9m³							1,34
1,712	B3 6,4m³	C3 7,1m³	D3 7,8m³	E3 8,5m³	F3 9,2m³	G3 9,9m³	H3 10,6m³	I3 11,3m³							1,53
1,902	B4 7,1m³	C4 7,9m³	D4 8,7m³	E4 9,5m³	F4 10,3m³	G4 11,1m³	H4 11,9m³	I4 12,7m³	J4 13,4m³	K4 14,2m³					1,72
2,092		C5 8,8m³	D5 9,7m³	E5 10,6m³	F5 11,4m³	G5 12,3m³	H5 13,2m³	I5 14,1m³	J5 14,9m³	K5 15,8m³	L5 16,7m³	M5 17,5m³			1,91
2,282			D6 10,6m³	E6 11,6m³	F6 12,6m³	G6 13,5m³	H6 14,5m³	I6 15,5m³	J6 16,4m³	K6 17,4m³	L6 18,3m³	M6 19,3m³	N6 20,2m³	O6 21,2m³	2,10
2,472				E7 12,7m³	F7 13,7m³	G7 14,8m³	H7 15,8m³	I7 16,9m³	J7 17,9m³	K7 18,9m³	L7 20m³	M7 21m³	N7 22,1m³	O7 23,1m³	2,29
2,662					F8 14,8m³	G8 16m³	H8 17,1m³	I8 18,2m³	J8 19,4m³	K8 20,5m³	L8 21,7m³	M8 22,8m³	N8 23,9m³	O8 25,1m³	2,48
2,852						G9 17,2m³	H9 18,4m³	I9 19,6m³	J9 20,9m³	K9 22,1m³	L9 23,3m³	M9 24,5m³	N9 25,8m³	O9 27m³	2,67
3,042							H10 19,7m³	I10 21m³	J10 22,4m³	K10 23,7m³	L10 25m³	M10 26,3m³	N10 27,6m³	O10 28,9m³	2,86
3,232								I11 22,4m³	J11 23,8m³	K11 25,2m³	L11 26,6m³	M11 28m³	N11 29,4m³	O11 30,8m³	3,05
3,422									J12 25m³	K12 26,8m³	L12 28,3m³	M12 29,8m³	N12 31,3m³	O12 32,7m³	3,24
3,612										K13 28,4m³	L13 29,9m³	M13 31,5m³	N13 33,1m³		3,43
Equipement Frigorifique	1,72	1,91	2,10	2,29	2,48	2,67	2,86	3,05	3,24	3,43	3,62	3,81	4,00	4,19	

Equipement Froid NCR224 420 — Equipement froid NCR224 421 — Equipement froid NCR224 422 — Equipement froid NCR224 423 — Equipement froid NCR224 424

Longueur extérieure en mètre - *Exterior length in meter.* / Longueur intérieure en mètre - *Interior length in meter.*

Largeur intérieure en mètre - *Interior width in meter*

Chambre de conservation Négative avec sol. Hauteur intérieure 2,0 m

Positive temperature cold rooms without floor. Interior height 2,0 m

Equipement Frigorifique	Largeur extérieure en mètre - *Exterior width in meter*														
	1,902	2,092	2,282	2,4172	2,662	2,852	3,042	3,232	3,422	3,612	3,802	3,992	4,182	4,372	
1,332	B1 4m³	C1 4,4m³	D1 4,8m³	E1 5,3m³											1,15
1,522	B2 4,6m³	C2 5,1m³	D2 5,6m³	E2 6,2m³	F2 6,7m³	G2 7,2m³	H2 7,7m³	I2 8,2m³							1,34
1,712	B3 5,3m³	C3 5,9m³	D3 6,4m³	E3 7m³	F3 7,6m³	G3 8,2m³	H3 8,8m³	I3 9,4m³							1,53
1,902	B4 5,9m³	C4 6,6m³	D4 7,2m³	E4 7,9m³	F4 8,5m³	G4 9,2m³	H4 9,9m³	I4 10,5m³	J4 11,2m³	K4 11,8m³					1,72
2,092		C5 7,3m³	D5 8m³	E5 8,8m³	F5 9,5m³	G5 10,2m³	H5 10,9m³	I5 11,7m³	J5 12,4m³	K5 13,1m³	L5 13,9m³	M5 14,6m³			1,91
2,282			D6 8,8m³	E6 9,6m³	F6 10,4m³	G6 11,2m³	H6 12m³	I6 12,8m³	J6 13,6m³	K6 14,4m³	L6 15,2m³	M6 16m³	N6 16,8m³	O6 17,6m³	2,10
2,472				E7 10,5m³	F7 11,4m³	G7 12,2m³	H7 13,1m³	I7 14m³	J7 14,9m³	K7 15,7m³	L7 16,6m³	M7 17,5m³	N7 18,3m³	O7 19,2m³	2,29
2,662					F8 12,3m³	G8 13,3m³	H8 14,2m³	I8 15,2m³	J8 16,1m³	K8 17m³	L8 18m³	M8 18,9m³	N8 19,9m³	O8 20,8m³	2,48
2,852						G9 14,3m³	H9 15,3m³	I9 16,3m³	J9 17,3m³	K9 18,3m³	L9 19,4m³	M9 20,4m³	N9 21,4m³	O9 22,4m³	2,67
3,042							H10 16,4m³	I10 17,5m³	J10 18,6m³	K10 19,6m³	L10 20,7m³	M10 21,8m³	N10 22,9m³	O10 24m³	2,86
3,232								I11 18,6m³	J11 19,8m³	K11 20,9m³	L11 22,1m³	M11 23,3m³	N11 24,4m³	O11 25,6m³	3,05
3,422									J12 21m³	K12 22,3m³	L12 23,5m³	M12 24,7m³	N12 25,9m³	O12 27,2m³	3,24
3,612										K13 23,6m³	L13 24,9m³	M13 26,2m³	N13 27,5m³		3,43
Equipement Frigorifique	1,72	1,91	2,10	2,29	2,48	2,67	2,86	3,05	3,24	3,43	3,62	3,81	4,00	4,19	

Equipement Froid NCR224 420 — Equipement froid NCR224 421 — Equipement froid NCR224 422 — Equipement froid NCR 423

Longueur extérieure en mètre - *Exterior length in meter.* / Longueur intérieure en mètre - *Interior length in meter.*

Largeur intérieure en mètre - *Interior width in meter*

Armoires de conservation positive Gamme AP

Positive refrigerated cabinets - AP range

28 AP

1 **Nettoyage facile du joint de porte**
Easy maintenance of door gasket

2 **Tableau de commande simple et ergonomique**
Ergonomic and easy to use control panel

3 **Circulation d'air homogène**
Homogeneous air flow

4 **Option de porte vitrée**
Door glazed in option

5 **Rappel pratique du mode d'emploi**
Reminder for using instructions

6 **Angles arrondis pour une meilleure hygiène**
Round angles for a easier washing and better hygiene

7 **Assemblage des panneaux par crochets excentriques**
Easy assembly of the panels by hook system

8 **Glissière en inox**
Stainless steel side rails

❍ option – *option* *hauteur avec groupe – *height with cold unit*

	28 AP	56 AP
Taille des supports (mm) *Pans size (mm)*	400x600	400x600
Nbre de niveaux *Levels nb.*	28	28
Nbre de supports par niveau *Pans nb per level*	1	2
Nbre total de supports *Total pans nb.*	28	56
Sens d'entrée des supports *Entry size of trays*	400	600
int/ext inox *Stainless steel int/ext*	❍	❍
Porte vitrée *Glazed door*	❍	❍
Nbre de portillons *Doors nb.*	2	2
Nbre de groupes *Cold units nb.*	1	1
Dimensions LxPxH* mm *Dimensions WxDxH* mm*	660x880x2480	820x1050x2480
Puissance électrique (kW) *Electrical power (kW)*	0,5	0,5
Poids (kg) *Weight (kg)*	250	300

Conservateurs négatifs - Gamme CN

Negative temperature cabinets - CN range

CN4P-600

1 **Intérieur inox**
Interior panels in 18/8 stainless steel

2 **Livré avec pieds de 150mm**
Delivered with feet (150mm)

3 **Panneaux épaisseur 110mm**
Ppanels thickness 110mm

4 **Angles arrondis pour une meilleure hygiène**
Rounded angles for a better hygiene

5 **Glissières en inox**
Stainless steel slide rails

6 **Profil exclusif d'assemblage des panneaux**
Exclusive design of panel profile

7 **Assemblage des panneaux par crochets excentriques**
Easy assembly of the panels by hook system

8 **Nettoyage facile des joints de porte**
Easy cleaning of door gasket

	CN2P400	CN4P400	CN6P400	CN8P400	CN2P600	CN4P600	CN6P600	CN8P600
Taille des supports (mm) *Pans size (mm)*	400x600	400x600	400x600	400x600	600x800	600x800	600x800	600x800
Nbre de supports par niveau *Pans nb per level*	1	1	1	1	2	2	2	2
Sens d'entrée des supports *Entry size of trays*	400	400	400	400	600	600	600	600
Capacité conservation (plaques 400x600) *Conservation capacity (pans 400x600)*	15	30	45	60	30	60	90	120
Nbre de portes conservation *Doors nb.*	2	4	6	8	2	4	6	8
Dimensions LxPxH (mm) *Dimensions WxDxH (mm)*	790x830 x2250	1370x830 x2250	1950x830 x2250	2530x830 x2250	990x1030 x2250	1770x1030 x2250	2550x1030 x2250	3330x1030 x2250
Puissance électrique (kW) *Electrical power (kW)*	0,9	1,3	1,9	2	1,2	1,8	2,3	2,3
Groupe	1CV	1 CV	1,5 CV	1,5 CV	1 CV	1,5 CV	2 CV	3 CV
Poids (kg) *Weight (kg)*	400	530	630	730	450	650	830	1010

Tours pâtissiers réfrigérés Gamme TP

Cooling tables TP range

TP 30 - 400 GL

1 Panneaux épaisseur 60mm sauf panneau du dessous épaisseur 90mm
Panel thickness 60 mm, excepted bottom panel thickness 90 mm

2 Nettoyage facile des joints de porte
Easy washing of door gasket

3 Protection de porte
Door protection

❍ accessoires à commander séparément – *accessories to be ordered separately* / * hauteur donnée avec dessus inox – *height given with stainless steel top*

	TP 20 - 400	TP 30 - 400	TP 40 - 400	TP 50 - 400	TP 60 - 400	TP 20 - 600	TP 30 - 600
Groupe logé *Built-in unit*	Version GL *GL version*	Version GL *GL version*	Version GL *GL version*	Version GL *GL version*	Non disponible *Not available*	Version GL *GL version*	Version GL *GL version*
Groupe à distance *Remote unit*	Version GD *GD version*	Version GD *GD version*	Version GD *GD version*	Version GD *GD version*	Version GD *GD version*	Version GD *GD version*	Version GD *GD version*
Finition acier revêtu PVC *Outside PVC coated panels*	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍
Finition inox *Stainless steel finish*	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍
Nbre de portes *Doors nb.*	2	3	4	5	6	2	3
Capacité totale plaques 400x600 *Total capacity pans 400x600*	20	30	40	50	60		
Capacité totale plaques 600x400 *Total capacity pans 600x400*						20	30
Dessus granit *Granite top*	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍
Dessus inox *Stainless steel top*	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍
Dosseret inox *Stainless steel back plate*	❍	❍	❍	❍	❍	❍	❍
Dimensions LxP* (mm) version GL *Dimensions WxD* (mm) GL version*	1700x880	2240x880	2780x880	3320x880		2100x680	2840x680
Dimensions LxP* (mm) version GD *Dimensions WxD* (mm) GD version*	1160x880	1700x880	2240x880	2780x880	3320x880	1560x680	2300x680
Hauteur (mm) avec dessus granit *Height (mm)Granite top*	930	930	930	930	930	930	930
Hauteur (mm) avec dessus inox *Height (mm) Stainless steel top*	960	960	960	960	960	960	960
Poids (kg) version GL *Weight (kg) GL version*	220	280	330	380		230	280
Poids (kg) version GD *Weight (kg) GD version*	200	250	300	350	350	200	250

Pousse sous four - Fermentation contrôlée

Oven support - Retarder prover

1 **Dessus en inox 18/8 de 15/10ème**
Top in stainless steel

2 **Tableau de commande électronique simple uniquement**
Electronic panel control

3 **Joint de porte facilement démontable pour une bonne hygiène**
Easy cleaning of door gasket

4 **Glissière en inox réglable tous les 21,25 mm**
Stainless steel slide rails ajustment all 21.25mm

5 **Rappel pratique du mode d'emploi**
Reminder for using instructions

5

❍ option – *option* ● standard - *standard*

	10 SF 64	10 SF 48	10 SF 68	20 SF 64	20 SF 48
Taille des supports (mm) *Pans size (mm)*	400x600	400x800	600x800	400x600	400x800
Nbre de niveaux *Levels nb.*	10	10	10	10	10
Nbre de supports par niveau *Pans nb per level*	1	1	1	2	2
Nbre total de supports *Total pans nb.*	10	10	10	20	20
Sens d'entrée des supports *Entry size of trays*	600	400	600	600	400
Hygromérie *Hygrometry*	●	●	●	●	●
Intérieur/extérieur inox *Stainless steel int/ext*	❍	❍	❍	❍	❍
Porte vitrée *Glazed door*	❍	❍	❍	❍	❍
Nbre de portillons *Doors nb.*	1	1	1	1	1
Dimensions LxPxH (mm) groupe logé à l'arrière *Dimensions WxDxH (mm) built-in unit at the back*	800x940x980	800x1380x980	800x1380x980	1080x1080x1380	1080x1080x1380
Puissance électrique (kW) avec hygrométrie *Electrical power (kW)*	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9
Poids nets (kg) *Weight (kg)*	200	250	270	280	300

Notes

Notes

La force d'un réseau partenaire

SEBP bénéficie d'un réseau de distributeurs partenaires, répartis sur l'ensemble de la France et à l'étranger, qui assurent l'assistance, le suivi et le service après-vente, grâce à un stock de pièces détachées toujours disponibles.

Une organisation gage de la réactivité de nos équipes : SEBP, des hommes de terrain qui connaissent parfaitement leur métier et le vôtre, et qui n'hésitent pas à faire partager leur savoir.

Un esprit tourné vers votre satisfaction : c'est pour vous l'assurance d'une écoute, d'un conseil, l'apport de produits de qualité et de solutions personnalisées.

The strength of a partners network

SEBP has a network of distributors throughout France and abroad which insure assistance, the follow-up and after-sales service thanks to an available spare parts storage system.

Fast reacting teams thanks to an excellent organization: *SEBP has workers in the field who know their job and your job inside out and who won't hesitate to share their knowledge.*

Everything is done for your satisfaction: *this means listening to your problems, giving you the best solutions, offering you the best products for your specific needs.*

SEBP
Bertrand puma

ZI Saint-Eloi
58000 Nevers (France)
Tél. +33 (0) 386 718 800
Fax +33 (0) 386 614 304
E-mail : bertrandpuma@sebp.fr

SEBP
CFi

ZA Lavaveix-les-Mines
23150 Ahun (France)
Tél. +33 (0) 555 625 770
Fax +33 (0) 555 625 148
E-mail : cfi@sebp.fr

SEBP
Pavailler

Rue Benoit Frachon
26800 Portes-les-Valence (France)
Tél. +33 (0) 475 575 500
Fax +33 (0) 475 572 319
E-mail : pavailler@sebp.fr

réf. 03CFI0406 • Photos et textes non contractuels - *Pictures and descriptions subject to change without prior notice*

AGA Bakery

SEBP Société d'Equipement de Boulangerie-Pâtisserie : BP 54 - Rue Benoît Frachon 26802 Portes-lès-Valence Cedex (France) - Tél. +33 (0) 475 575 500 Fax +33 (0)475 572 319 - E-mail : contact@sebp.fr - www.sebp.fr
SAS au capital de 2 850 000 E - SIREN 478 695 034 - RCS Romans - N° TVA Intracommunautaire FR 17 478 695 034

SEBP